

Los cítricos en Europa durante la Edad Media

Durante la Edad Media, en el mundo cristiano se conocen pocos tratados agrícolas como los que con frecuencia escribían los autores árabes. Las informaciones relacionadas con las plantas se encuentran fundamentalmente en obras médicas, en las que al mismo tiempo que se describen, se revelan sus virtudes y defectos. Las referencias concernientes a los cítricos son bastante limitadas, y hay que buscarlas además en los libros de viajeros e historiadores así como en los archivos de los municipios. En este artículo expondremos algunos de estos testimonios, excepto los relacionados con la salud y la alimentación.

Salvador Zaragoza Adriaensens

Dr. Ingeniero Agrónomo

LAS PRIMERAS REFERENCIAS

Las referencias más antiguas que conocemos sobre los cítricos en el Medievo datan del siglo XII, y las encontramos en la obra de **Hugo Falcandus** *La historia del reino de Sicilia* (*Historia Hugonis Falcandi Siculi de rebus gestis in Siciliae regno*), editada por primera vez en París en 1550. En ella menciona la presencia de cidros, limones y naranjas amargas en Sicilia. De los cidros destaca la existencia de frutos en diversos estados de maduración, de los limones sus aplicaciones como condimento y en cuanto a las naranjas dice que más bien deleitan por su belleza que por su utilidad.

Poco después, **Jacques de Vitry** (1160-1240) que fue obispo de San Juan de Acre (Palestina), describió los sucesos acaecidos en Tierra Santa durante las 3 primeras cruzadas en su obra *Historia de Jerusalén* (*Historia Hierosolimitana*). En ella hace referencia a algunas clases de cítricos y en particular a uno muy especial llamado manzana de Adán del que dice lo siguiente: *Hay árboles que muestran sus frutos marcados con una señal que parece la mordedura de un hombre y por eso se les llaman manzanas de Adán*. Esta información es muy interesante porque es la primera vez que se hace referencia a esta clase de fruto, que más tarde se identificaría con algunos tipos de cidro, con lumias (híbridos interespecíficos del cidro) o incluso con algunas zamboas (pummelos). En realidad se trataba de cidros con una areola pronunciada que podría interpretarse como una mordedura humana, tal como se aprecia en las **Figuras 1 y 2**.

También menciona unos *frutos tan grandes como la cabeza de un hombre y que se conocen con el nombre de cítrones*. En este caso se refiere a algún tipo de zamboa de gran tamaño como la que se presenta en la **Figura 3**.

Por su parte, el teólogo dominico **Alberto Magno** (1206-1280) en su *Tratado de Botánica* (*De vegetabilibus*), hace una precisa descripción botánica del cidro y del naranjo amargo, con especial referencia a los frutos y a las hojas,

en las que detalla las nerviaciones y su orientación, asunto al que hasta ahora nadie había prestado tanta atención. También menciona el manzano de Adán cuyos *frutos están marcados con una señal que parece la mordedura de un hombre y por eso se llaman manzanas de Adán*.

El prestigioso erudito franciscano **Francesc Eiximenis** (ca. 1340-1409) establecido en Valencia desde 1383, nos legó numerosas obras entre las que destaca *Regiment de la cosa publica* (*Tratado sobre el gobierno de la sociedad*). Abarca muchos temas pero dedica gran atención a la agricultura, y menciona más de 100 especies botánicas, algunas de las cuales no ha sido posible identificar hasta el momento. En un apartado en el que enumera las plantas más notables de la ciudad de Valencia, menciona entre otras las naranjas, los limones, las limas, las zamboas y los cidros.

EL CULTIVO

La obra *Liber cultus ruris*, que escribió el senador boloñés **Pietro de Crescenzi** (1233-1320) fue muy conocida en su época y sobre todo cuando en 1486 fue traducida al francés con el título de *Le livre des prouffits campestres et rurauls* (*El libro de los aprovechamientos campestres y rurales*). Sin embargo estaba basada fundamentalmente en antiguos textos griegos y latinos, y no aporta ninguna novedad destacable. En una época en la que se conocían varias especies de cítricos, solo se refiere al cidro, describiendo sobre todo los clásicos métodos de multiplicación y sus propiedades alimentarias. Está considerada como la principal fuente de Alonso de Herrera al que denomina **El Crecentino**.

Giovanni Giovano Pontano (1429-1503) además de escritor, fue un político que desempeñó altos cargos en la corte de los reyes de Aragón. Entre sus obras destaca *Urania seu de Stellis* (*Urania o algunas de sus estrellas*) que incluye otro libro titulado *Hortus Hesperidum* en el que muestra su conocimiento sobre los cítricos, ya que era propietario de una villa en la colina de Nápoles donde los cultivaba.

En este segundo libro alude a los cidros, los naranjos y los limones y se refiere a su cultivo y particularidades, como puede ser el color púrpureo de las brotaciones. También dice que hay tres clases de limones. Unos son muy productivos, de fruto pequeño y ácidos, otros de fruto más grande con mucho zumo y oblongos, y los terceros se parecen a los cidros, son grandes, relucientes pero tan ácidos que son incomedibles. Finalmente alude al injerto y a la utilidad de los frutos en la salud humana. Debió ser una obra útil porque sirvió para difundir las técnicas de producción, en una época en la que escaseaban estas informaciones.

HISTORIADORES Y VIAJEROS

El humanista **Lorenzo Valla** (1406-1457) que fue secretario de Alfonso el Magnánimo, escribió una obra titulada *Historiarum Fernandi, Regis Aragoniae*, en la que describe un interesante periodo de la Corona de Aragón, y en la que confirma la abundante presencia de cítricos en Valencia, cuando describe la boda de Alfonso, hijo primogénito de Fernando de Antequera con María, hija de Enrique III de Castilla, que se celebró en Valencia en junio de 1415.

Según dice: el emplazamiento de esta ciudad es el más agradable como lo demuestran, entre otras muchas cosas, las huertas pobladas de naranjos y además cercadas por setos vegetales en torno a los naranjos, hasta el punto de que puedes dudar si son huertas o palacios... Las paredes [de los palacios] están hechas de troncos de naranjo, y sin embargo revestidas de fronda, de manera que no puede verse nada desde el exterior ni tampoco entrar.

Vemos pues, cómo dice que los naranjos estaban dispuestos y podados de tal manera, que formaban unos densos setos que se asemejaban a las paredes de una habitación. La presencia de nuestros cítricos en el mercado exterior lo pone de manifiesto al menos **Pedro Tafur** (1410-1487) posiblemente oriundo de Córdoba, en las memorias de un viaje que realizó por Europa entre 1435 y 1439 (*Andanças é viajes de Pero Tafur por diversas partes del mundo a vidos*). En uno de sus pasajes, durante su estancia en Flandes, en la rica ciudad de Gante, se maravilla al decir *allí vi las naranjas e limas de Castilla que parecen recién cogidas del árbol*, dando a entender que estaban frescas y apetitosas. El naranjo dulce todavía no se había descubierto en Europa, de manera que se trataría de naranjas amargas así como de limones y no de limas, destinadas principalmente a la preparación de productos medicinales y a la condimentación.

ESCRITORES

En *Tirant lo Blanch*, la obra cumbre de la novela caballesca en el Siglo de Oro de la Corona de Aragón, editada por primera vez en Valencia en 1490, también aparecen los naranjos en algunos pasajes. Su autor, el valenciano de Gandía **Joanot Martorell** (1413-1468) debió recordar estas plantas, que sin duda conoció en la tierra donde

nació, y las situó en los jardines del palacio del emperador de Constantinopla. Así, en un fragmento de la obra se cuenta cómo *la Princesa [Carmesina]... vió a Lauseta [el jardinero negro] que estaba abonando un naranjo, porque era el encargado de abonar el huerto, y se detuvo para hablar con él*. Un poco más adelante son los naranjos los que permiten a los protagonistas Carmesina y Tirant permanecer ocultos mientras se muestran su afecto: *Y se besaron muchas veces sin que fueran vistos por nadie, porque los naranjos que estaban entre el emperador y ellos, impedían que alguien los viera*.

El hecho de mencionar los naranjos en el huerto del palacio del Emperador, y para ocultar a los protagonistas de la vista de otros, es a nuestro entender consecuencia de la atracción que sentía Martorell por estas plantas, ya que habría estado más justificado aludir a los mirtos u otras de follaje más tupido.

La relevancia de los cítricos se pone de manifiesto de nuevo en una enigmática obra titulada *Poliphili Hypnerotomachia* o *Sueño de Polifilo* aparecida en 1499. Su autor fue un fraile dominico veneciano llamado **Francesco Colonna** (1433-1527). El libro relata el fantástico periplo que realiza en sueños su protagonista Polifilo, acompañado en ocasiones por su amada Polia.

Durante la estancia en la isla griega de Citera, en el mar Jónico, describe con detalle la vegetación, y como si de un arquitecto se tratara, relaciona la morfología de los árboles con las construcciones, de forma armoniosa y seductora. Así, se puede leer: *había una egregia cerca de verdura, cuyo follaje era tan denso que no aparecía en él ningún tronco... Estaba compactamente hecha con naranjos, limones y cidros de lustroso verdor en sus hojas maduras y sus ramas nuevas, profusamente adornados con frutos maduros y verdes, y flores muy olorosas*. Es pues un hermoso párrafo en el que de manera inequívoca resalta la belleza de los cítricos, y que recuerda las similares comparaciones que hicieron con anterioridad Lorenzo Valla en Valencia (1415) y posteriormente Leandro Alberti en Nápoles (1531).

CRÓNICAS FESTIVAS

El historiador **Ramón Muntaner** (1265-1336), durante su estancia en la alquería de Xilvella (Xirivella, Valencia), escribió la obra que le dio fama: *Crònica*, en la que narra la historia de la Corona de Aragón desde Jaime I hasta Alfonso el Benigno. Fue impresa por primera vez en Valencia en 1558 y contiene al menos varias referencias a los cítricos pero desde el punto de vista festivo.

En su tiempo era costumbre entre los jóvenes practicar, con motivo de alguna fiesta, la llamada *Batalla de naranjas* consistente, como puede adivinarse, en lanzarse frutos los unos a los otros. Y ésta diversión, se practicó, entre otras, como consecuencia de los innumerables festejos que se celebraron en **Valencia** en 1270, por el encuentro entre los reyes de Aragón, Jaime I y de Castilla, Alfonso X.



Fig. 1. Fruto Manzana de Adán (Pomo d'Adamo cidrato) con su característica areola surcada, que los Cruzados, hacia el siglo XIII, encontraron en Tierra Santa e interpretaron que se trataba de una mordedura humana (Fte. Volkamer. Hesperides. 1708).



Fig. 2. Un fruto de cidro (lumia) en cuya zona estilar se puede apreciar una pronunciada areola que podría asimilarse a una mordedura humana (Colección de variedades V. Todolí).



Fig. 3. Zamboa de 2,7 kg de peso, del tamaño de una cabeza humana tal como menciona Vitry en su obra (Colección de variedades V. Todolí).

Así lo refleja Muntaner en su *Crònica* cuando dice: *Nadie podría describir los juegos, las diversiones, los torneos...las guerras de naranjas y la decoración de las fachadas de las casas.*

Otros dos episodios se desarrollaron en **Zaragoza** en 1285 por la coronación de Alfonso III el Liberal, hijo de Pedro III el Grande. Uno de los juegos consistía en practicar la puntería lanzando contra un entablado 3 lanzas y una naranja. El otro era una verdadera batalla de naranjas entre los componentes de dos embarcaciones que navegaban por el Ebro. Para ello se trajeron del Reino de Valencia más de 50 cargas de naranjas equivalentes a unos 7.200 kg. Todo ello hace pensar que ya en el siglo XIII había en Valencia abundante naranja amarga y muchos excedentes.

En unos documentos fechados en 1417 encontramos otra referencia a estos juegos. Se celebraron, esta vez en el lago de la **Albufera**, con motivo de la estancia en Valencia de Alfonso el magnánimo y de su hermano Juan. Para su diversión, les construyeron en una barca de pescar, dos castillos de madera, uno a proa y otro a popa, para que ambos, desde sus respectivos aposentos tuvieran el placer de lanzarse naranjas mientras navegaban.

En estas batallas lúdicas se utilizaban las naranjas amargas que no tenían un uso determinado y fueron practicadas, aunque esporádicamente, durante mucho tiempo. Sin embargo, a menudo se excedían causando lesiones o

destrozos, por lo que fueron prohibidas por las autoridades en varias ocasiones.

DOCUMENTOS OFICIALES

En documentos reales y en los libros de actas de los Consejos de algunas ciudades se pueden encontrar muchas informaciones aisladas y muy diversas, sobre la presencia y atención que se prestaba a los cítricos. A continuación se presentan algunas de las más notables.

Así, en el término de **Alzira** (Valencia), por un privilegio del rey Jaime I (1208-1276) de 1268, las cosechas de limones y naranjas estaban exentas de pagar el diezmo.

En **Palma de Mallorca**, con motivo de la reconstrucción del Castillo de la Almudaina, entre febrero y marzo de 1309, se compraron 3 limoneros, 3 cidros, 2 naranjos y un laurel, para embellecer el jardín, según consta el *Llibre de l'obre del Castell de l'Almudayna*.

En **Sóller** (Mallorca), en marzo de 1370, el Batle Regal mandó vender en subasta pública los frutos de las moras y los naranjos de los huertos de Francisco Castañer. Asimismo, en enero de 1373 se instruyó un expediente por hurto de un limonero. Mucho más tarde, en abril de 1479 a efectos de embargo, se subastaron las cerezas, naranjas y ciruelas de una finca privada por 10 libras, cifra que en aquel entonces suponía una cantidad de fruta considerable.

En el Arxiu Municipal de **Vila-real** se encuentran muchas noticias relacionadas con los cítricos de las que resaltaremos solo cuatro. Así, hay acuerdos de Clavería (1417) por los que se compran *por 10 sueldos 160 limones para regalar a Frances Esplugues Lugarteniente de Governador por haber trabajado en mitigar los litigios entre Vilareal y Borriana*. Asimismo un año más tarde se compran *por 3 dineros, naranjas para obsequiar a los dos honorables personajes: Frances Esplugues y Berenguer Mercader*. En 1418 se hace referencia a la compra de confitura de naranja por 3 dineros, para ser consumida durante la vigilia. Cabe reseñar también en 1428, la curiosa forma de toma de posesión de un huerto de naranjos por parte de comprador que *cierra y abre las puertas y corta una rama de naranjo delante de la puerta de la casa*. Si esta práctica fuera de uso común se podría entender que en muchas casas (torres) debían existir naranjos.

En **Murcia**, en el siglo XV también se encuentran documentos oficiales en los que se muestra la presencia y la importancia económica de los cítricos. Así, en enero de 1409 los alcaldes de la huerta expusieron ante el Consejo, la necesidad de recibir una indemnización porque la crecida del río había derrumbado las paredes de los huertos, y se habían producido muchos hurtos de cidros, limas, limones y naranjas.

También mayo de 1421 se solicitó a una persona para que se encargara de limpiar la barbacana que por exceso de suciedad producía malos olores, y para evitarlo, ésta persona decidió plantar naranjos, limoneros y rosales.

Es de suponer que el comercio de Murcia debía ser relevante, ya que en noviembre de 1478 se acordó crear un impuesto para los productos que salían de la ciudad y en el caso de los cítricos fue de tres maravedíes por millar de limas, limones o naranjas.

CONCLUSIONES

Existe una apreciable información recopilada por escritores y viajeros que recorrían diversos lugares y reflejaban lo visto en sus obras. Así, se puede deducir que en Italia y sobre todo en Sicilia, los limones, cidros y naranjos amargos, estaban bien asentados y cultivados desde el siglo XII, y que fueron los cruzados los que descubrieron en Palestina o sus alrededores la llamada manzana de Adán y la zamboa, aunque ya se conocía mucho antes en al-Ándalus. Los escasos libros de agricultura que se conocen se basaron en obras antiguas y no aportan novedades dignas de mención.

Valencia debió ser un lugar donde los cítricos se cultivaban y apreciaban. Valle los describe formando parte de los jardines. En los archivos de algunas localidades ya se habla de su de un incipiente comercio. Asimismo es relevante descubrir la presencia de naranjas en Flandes procedentes de Castilla y muy posiblemente oriundas de la costa mediterránea.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguiló E.** 1900. *Notes d'un llibre de l'obre del Castell de L'Almudayna. Any 1309*. BSAL. Vol. 8. Abril. Palma.
- Alberto Magno.** (s. XIII). 1867. *De vegetabilibus Libri VII*. [L.6, Tr.1, c. 30, p. 433; L.7, Tr.1, c. 11, pp. 362-364]. Editionem criticam ab E. Meyero. Absolvit C. Jensen. Typis et impensis Georgii Reimeri. Berolini.
- Arxiu Municipal de Alzira.** *Aureum Opus* sign. 00/3. 1268. (En: Torres Faus. 1983).
- Arxiu Municipal de Vila-real.** *Claveria*. nº 243. 1417, fol. 26r; nº 244. 1418, fol. 35r; nº 248, 1427, fol. 18v.
- Arxiu Municipal de Vila-real.** *Protocol de Guillem Otello*. 1426-1428, fol. 134r.
- Colonna, Francesco.** 1499. 1981. *Sueño de Polifilo*. [Vol. 2, c. 21, p. 252]. Trad. y notas P. Pedraza. CAATValencia.
- Crescenzi, Pietro de.** (1304). 1486. *Le livre des prouffits campestres et rursuls*. [L. 5, c. 8]. Jean Bonhome. París.
- Eiximenis, Francesc.** (1499). 1972. *Regiment de la cosa pública*. [Belleza huytena]. Ed. fac. Introd. Sanchis Guarner. Soc. Bibliográfica Valenciana S.A. Valencia.
- Falcandus, Hugo.** (s. XII). 1550. *Historia Hugonis Falcandi Siculi de rebus gestis in Siciliae Regno*. [p.13] Apud Mathurin Dupuys. Parisiis.
- Martorell, Johanot.** 1490. *Tirant lo Blanch*. [c. 269, fol. D. 5r; c. 275, fol. D. 7v]. Nicolau Spindeler. Valencia.
- Momblanch, Francisco de P.** 2011. *Historia de la Albufera de Valencia*. [p. 79]. Ayto. de Valencia.
- Muntaner, Ramón.** (s. XIV). 1558. *Chronica, o descripcio dels fets, e hazanyes del inclyt Rey Don laume Primer*. [c. 23, f. 20r; c. 155, f. 131r]. Viuda de Ioan Mey Flandro. Valencia.
- Pontano, Giovanni.** (s. XV). 1514. *Urania sive de stellis libri quinque; De hortis hesperidum libri duo* [L. 2, fol. 150v-160v]. Philippus de Giunta. Florentiae.
- Rullán, J.** 1896. *Cultivo del naranjo en las Baleares*. [pp. 13-14]. La Sinceridad. Sóller.
- Tafur, Pero.** (s. XV). 1874. *Andanças é viajes de Pero Tafur por diversas partes del mundo avidos*. (1436-1439). [p. 254]. M. Ginesta. Madrid.
- Torres Faus, F.** 1983. Notes sobre el conreu i el comerç de la taronja al País Valencià i les illes Balears durant el segle XIX. Actes del Congrés del Bicentenari de la taronja 1781-1981. pp. 15-31. Ajuntament de Carcaixent.
- Torres Fontes, J.** 1963. Naranjas, naranjazos, naranjitas. *Monteagudo*. pp. 4-11. Universidad de Murcia.
- Valla, Lorenzo.** (s. XV). 1521. *Historiarum Ferdinandi Regis Aragoniae*. Libri tres. [L. 3, fol. 62r]. Simonis Colinae. Parisiis.
- Vitry, Jacques de.** s. XIII. *Historia Hierosolimitana abbreviata*. Ms. 8268. s. XIV. [c. 86]. BNE.



CÍTRICOS. VARIEDADES Y TÉCNICAS DE CULTIVO

Autor: J. Soler Aznar y G. Soler Fayos. 242 pag. Ilust. color (2006)

CONTENIDO: El clima. El suelo. El agua. La relación agua-suelo. El riego. Los sistemas de plantación. La plantación. Los patrones. **Las variedades:** Variedades de naranjo. Variedades de mandarino. De pomelo. De Limonero y lima. **Género Fortunella.** Los periodos de recolección. **Nutrición mineral.** Estados vegetativos: La brotación y la floración. El cuajado del fruto. Control de la floración. La maduración del fruto. **Los sistemas de cultivo.** La poda de los cítricos. El cambio de variedad. **Los reguladores de desarrollo.** Las fisiopatías o alteraciones fisiológicas. La calidad de los frutos. Los costes de producción. Bibliografía consultada. Índice de fotografías.

P.V.P. 45 €- IVA Inclido (+ gastos de envío). PEDIDOS: EDICIONES L.A.V., S.L. Tel.: 96/ 372 0261 pedidos@edicioneslav.com